

MEER OVER DIT BIER

Er zijn bieren die je drinkt, en dan zijn er bieren die je blijft. The Past Is Obdurate van Blackout Brewing behoort zonder twijfel tot de tweede categorie. Deze Wild Turkey Bourbon Barrel Aged Imperial Stout uit Roemenië is het resultaat van vakmanschap, geduld en een onwrikbare toewijding aan kwaliteit. Als limited release van een gerespecteerde gipsy brouwerij combineert dit seizoensbier exclusiviteit met een complexiteit die zelfs de meest doorgewinterde bierfanaat weet te verrassen.

EEN SMAAKSENSATIE UIT HET BOURBON VAT

Wat The Past Is Obdurate zo bijzonder maakt, is de rijping op authentieke Wild Turkey Bourbon vaten. Die lagering laat diepe sporen na in het smaakprofiel: ahornsiroop en bourbon openen het verhaal, gevolgd door geroosterde amandelen, specialty koffie en pure chocolade. Subtiële tonen van hout ronden het geheel af met een elegante, droge afdronk. Met 11,0% alcohol heeft dit zwarte bier een volle, warme body die je van de eerste slok tot de laatste begeleidt. Serveer het op 11 tot 14 °C in een Teku-glas om alle nuances optimaal tot hun recht te laten komen.

DE PERFECTE BEGELEIDER VOOR BIJZONDERE MOMENTEN

The Past Is Obdurate is niet zomaar een bier voor een doordeweekse avond — het is een bier voor momenten die er toe doen. Combineer het met rijke chocolade desserts voor een hemelse smaakharmonie, of serveer het naast rood vlees en sterke kazen voor een verrassend avondmaal. Omdat



KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	11,0%
INHOUD	0,33 L
LAND	Roemenië
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL



Ahornsiroop , Amandel , Bourbon , Chocolade , Geroosterde noten , Hout , Koffie

GLASKEUZE

The Past Is Obdurate - Wild Turkey BA Teku



HEERLIJK BIJ

Chocolade desserts , Rood vlees , sterke kazen

